

Anne Wilson

# ASADOS

**N**ada mejor que un buen asado para celebrar una ocasión especial. Nada más meterlo en el horno, comienza la cuenta atrás de una comida casera y deliciosa, perfecta para toda la familia y los buenos amigos. Desde el tradicional costillar, pasando por las carnes de cordero, pollo, puerco y pavo, le ofrecemos toda clase de recetas bastante sencillas de preparar, que apenas requieren unos cuantos condimentos, unas salsas simples y unas verduras como guarnición.

H. KUCZKOWSKI

ISBN 84-90048-03-1



9 780484 040850

## Indicaciones prácticas

Para principiantes



Para cocinar un poco experimentado



Para cocineros avanzados



En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida (con capacidad de 250 ml) tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso neto de los frutos a emplear en las recetas es de 100 g. La capacidad y el peso de las comestibles varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos elegir el que más se aproxime al indicado en la receta.

### Unidades de medida y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchar mediana poco colmada o 20 ml
Cucharadito	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Copyright © Maribel Barón 2010

Queda permitida la reproducción total o parcial de esta obra, siempre que se cite el nombre del autor y el título de la obra, y se indique la fuente de donde se obtuvo. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad o parcialmente.

Maribel Barón, autora. C/El Barrio 100, Madrid 28010  
Título original: *Indicaciones prácticas*

© 2010, por la editorial EL COMARCAL, S.L.  
C/Comarcas, 2, Polígono Industrial Santa Fe  
46100 Sagunto (Valencia), España  
Tel.: +34 91 560 24 00  
Fax: +34 91 201 24 00  
www.elcomarcals.com

Diseño y desarrollo: Miguel Ángel Quintanilla, Miguel Ángel Quintanilla  
Diseño y desarrollo: Miguel Ángel Quintanilla, Miguel Ángel Quintanilla  
Impresión y encuadernación: Ming Cheng Printing Co., Ltd.  
Impresión en China  
ISBN 978-84-937-0000-0

Queda permitida la explotación económica y la transformación de esta obra si se cita el nombre del autor y el título de la obra, y se indica la fuente de donde se obtuvo. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra.

# ASADOS





## BUEY Y TERNERA



*Roast clásico en su jugo*

**T**radicionalmente los asados de carne son sinónimo de comida especial. Pero se sienten especialmente ante un buen asado espigado en la parrilla o en un horno, con un atractivo color rosado y un jugoso y firme carne. Ya sean de buey o de ternera, mantienen perfectamente sus los sabores naturales del tipo asado, la salsa tradicional, el ajo, la mostaza o el rubio picante, resultando siempre un verdadero festejo que nos hará la boca agua. Las partes del buey (o vaca) más adecuadas son el solomillo, la costilla, el lomo alto, la espaldilla de agüja, la bapa, el rodondo y la contra. De la ternera pequeñas, las mejores son la pierna, el morcillo, el costillar de lomo y la espaldilla.

### TIEMPOS DE COCCIÓN

Poco la carne limpia de grasa para calcular el tiempo de cocción.

Tiempo aproximado para asados de vacas de buey y ternera

Poco hecho: 20-25 min por cada 500 g.

Medio hecho: 25-30 min por cada 500 g.

Muy hecho: 30-35 min por cada 500 g.

Para saber el punto de cocción con un termómetro, introdúcelo en la parte más gruesa de la pieza, lejos de la grasa y del hueso para que la indicación sea más fiable. La temperatura interior deberá ser de 60° C para que quede poco hecho; 70° C para medio hecho, y 75° C para que quede muy hecho. Otra método fiable consiste en introducir una espina larga en la parte superior de la carne cuando más blanda resulta la carne, menos hecho estará.



### Roast clásico en su jugo

Preparación: 15 min

Cocción: 1 1/2 h

Raciones: 6



2,5 kg de lomo alto de buey, limpio de grasa

1 cucharada de sal gruesa

1 diente de ajo machado

Salsa

2 cucharadas de harina

2 cucharadas de vino tinto

1 1/2 tazas de caldo de carne

Preparación: 15 min

1. Prete la carne por fuera con el ajo y la pimienta y espolvórgala en la rejilla del horno con la bandeja debajo.

2. Hóvela a 180° C 25 min por cada 500 g para que quede medio hecho, o algo más si la prefieres más cocida. Tápala con papel de aluminio y espere 15 min antes de enrollarla.

3. Para la salsa: deja 1 cucharada de grasa en la bandeja y póngala fuego suave, echa la harina y rehógala con el jugo mientras despegas lo que se haya quedado adherido a la bandeja, muevela a fuego medio hasta que se dore bien, sin que se queme.

4. Mezcla el vino con el caldo y viértelo poco a poco sobre la harina, removiendo hasta que hierva y se espese, cuézalo otros 3 min y sazona.

5. Sieva el roast con su salsa, verduras asadas, budines de Yorkshire, brócoli y zanahorias cocidas u otras verduras.

### CONSEJO

Si acompañas el roast con budines, deberá dejarlo reposar en un cazo caliente mientras éstos se hornean.

Puede terminar de dorar las patatas asadas a fuego fuerte al tiempo que se hacen los budines.

# CÓMO TRONCHAR UN COSTILLAR DE LOMO



1. Separe la parte superior de las huesos, procurando no entrar en la carne. Mantenga firme la pieza con el dorso del tenedor de trincar y retire la carne cortándola horizontalmente a ras del hueso.
2. Corte la carne en lonchas, que quedarán sueltas.

## Costillar de lomo de buey con paté

Preparación: 30 min.  
Cocción: 1 1/2 h.  
Raciones: 8.



1. Lavo de buey sin vertebra, picada.  
1 cebolla pequeña, picada.  
125 g de champiñones en trozos.  
125 g de paté con grasa de parrillada.  
1/2 taza de pan rallado.  
2 cucharadas de perejil picado.  
1/4 de cucharadita de feno fenicia.  
pimentón negro recién molido, al gusto.  
1 huevo, ligeramente batido.  
3 kg de costillar de lomo con el hueso (ver antes).
2. Con el costillar hacia arriba, haga un corte en forma de bolsa en la parte estrecha entre los huesos y la capa exterior de grasa; retire la grasa que sobra.
3. Rellene la cavidad con la mezcla del paté, rópele con el trozo que había cortado y asegúrela con un palillo.
4. Ponga la carne en la bandeja del horno con la grasa hacia arriba (los

pequeños huesos harán de rejilla); hornéela a 220° C durante 15 minutos. Baje el horno a 180° C y déjela 1 1/2 horas más, o hasta que esté a su gusto.

5. Deje reposar unos 15 minutos antes de trincarla; sirva con la salsa de su jugo, calabacés picados y patatas y verduras asadas.

**Nota:** pida a su carnicero que le separe la carne del extremo de los huesos para que luego le acople más fácil trincándola (ver pag. anterior). Déle al asado 20 minutos de horno por cada 500 gramos, así la carne quedará rosada por fuera y roja por dentro.



Costillar de lomo de buey con paté



# Buey con queso azul en hojaldre

Preparación: 45 min  
Cocción: 30 min  
Raciones: 8



- 1 paquete de espinaaca fresca, o 500 g congelada
- 60 g de mantquilla o margarina
- 1,5 kg de carne de buey
- 2 láminas de hojaldre descongeladas
- 200 g de queso azul
- 1 lámina de hojaldre adicional (opcional)
- 1 huevo, ligeramente batido

1. Para preparar las espinaacas, separe las hojas de los tallos, cortando u lo largo de ambos lados de estas hasta el centro de cada hoja; lávelas bien. Si son congeladas, descongele y escurra bien.

2. Espáldelas en agua hirviendo 30 segundos para ablandarlas; escurre, enfríelas en agua fría, séquelas con papel absorbente y resérvelas.

3. Cubrane la mantquilla en una cazuela y dore la carne por todos lados para retener su jugo; déjela enfriar. Reserve el jugo en la cazuela.

4. Ponga las láminas de hojaldre en una superficie lisa, solapando una sobre otra 1 cm y apretando para que queden pegadas. Entercele las

espinaacas dejando un borde de 5 cm sin rellenar.

5. Ponga el queso, untado o desmenuzado, y luego la carne en el centro. Doble hacia adentro los extremos y luego los lados hasta cubrir la carne. Ponga la tercera hoja aliso y decore con el hojaldre adicional, si lo desea. Píntelo con huevo.

6. Hornéelo a 200° C en una bandeja de horno engrasada entre 25 y 30 minutos, hasta que esté dorado el hojaldre. Tape con papel de aluminio y déjelo reposar 10 minutos. Sirva con la salsa del jugo y verduras.

## CONSEJO

Conviene dorar la carne con mantquilla o aceite antes de sellarla, para retener su jugo y conseguir que quede tierna.



Buey con queso azul en hojaldre



Solomillo a la pimienta con salsa bearnesa

# Solomillo a la pimienta con salsa bearnesa

Preparación: 45 min  
Cocción: 30 min  
Raciones: 6



- 1 kg de solomillo de buey
- 1 cucharada de aceite
- 2 dientes de ajo machados
- 1 cucharada de pimienta negra machacada
- 2 cucharaditas de semillas de cilantro, machacadas

## Salsa bearnesa

- 125 g de mantequilla
- 3 chilitos, pasados
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 2 cucharaditas de vinagre de estragón
- 1 cucharada de estragón fresco
- 4 jetsas de huevo
- 1 cucharada de zumo de limón

1. Limpie la carne de grasa y nervios; ándela con un cordón para darle buena forma y ándela con el aceite y el ajo. Mezcle la pimienta con el cilantro y rebóce en la mezcla la pieza de carne.
2. Ponga el solomillo en la rejilla del horno con la bandeja debajo. Áscalo a fuego fuerte 10 minutos; baje a 180° C y hornee 20 minutos más para que quede medio hecho, o hasta el punto que prefiera. Déjelo reposar, manteniéndolo caliente, 10-15 minutos.

3. Para la salsa bearnesa: caliente la mantequilla en un cazo, sin remover, hasta que se separe el suero; quite éste con una cuchara y reserve la mantequilla.
4. Ponga a cocer en un cazo a fuego fuerte las chilitos, el vino, el vinagre y el estragón, hasta que sólo queden 2 cucharadas de líquido; resérvelo.
5. Para las yemas en la mezcladora durante 10 segundos; añada el limón y bata otros 5 segundos; sin apagar el motor, vierta poco a poco la mantequilla, sazone y añada la mezcla de los chilitos es unido; bata unos segundos más. Sirva el solomillo caliente con la bearnesa.

## CONSEJO

El medio más sencillo para saber el punto exacto de la carne es pincharla hasta el centro con una aguja larga; cuanto más blanda esté la carne, menos hecha resultará.





## Lomo de ternera a la pimienta verde

**Preparación:** 30 min  
**Cocción:** 1 1/2 h  
**Raciones:** 6



2 kg de lomo de ternera,  
desahogado  
2 cucharadas de mostaza  
de Dijon  
pequeña ración molida  
1 cucharada de aceite  
15 g de mantequilla  
1 taza de vino blanco seco  
1 ramillete aromático  
2 cucharadas de brandy  
1/4 de taza de nata  
1 cucharada de pimienta  
verde en grano, en  
cueritos y entera

1. Ponga la carne en una superficie lisa con la grasa hacia abajo; úntela con 1 cucharada de mostaza y espolvoree la pimienta.
2. Límpiele la pieza y ázela con un cordel para darle buena forma; retire la grasa con el resto de la mortera.
3. Caliente el aceite con la mantequilla en una cazuela y dóse a fuego suave si es necesario por todos lados; pásela a una cazuela refractaria, añada el vino y el ramillete aromático y tápela con papel de aluminio.
4. Hórneela a 180° C durante 1 1/2 horas, regándola a menudo con el jugo, hasta que esté

tierna. Pásela a la fuente de servir, quite el cordel, tápela y móvrela caliente.

5. Ponga el líquido de cocción en un cazo, quite el corallero y la grasa sobrante. Cuando hierva, baje el fuego y deje cocer despacio hasta que la salsa se reduzca y se espese. Ponga el brandy, la nata y la pimienta verde machacada; cábelo sin que hierva.

6. Sirva el lomo en lonchas finas con la salsa.

## Rosbif a las hierbas con salsa bordellesa

**Preparación:** 30 min  
**Cocción:** 2 1/2 h  
**Raciones:** 6



2,5 kg de lomo entero de  
buey, limpio de grasa  
pimienta negra molida  
1 cucharadita de mostaza  
molida  
1 cucharadita de orégano  
molido  
1 dicke de ajo, picado  
Salsa bordellesa  
1 1/4 tazas de caldo de carne  
1 taza de vino tinto seco  
1/4 de taza de mantequilla  
concentrada  
30 g de mantequilla  
2 hojas de laurel  
2 cucharaditas de brandy

1. Frote bien la carne por fuera con la pimienta, el comino, el orégano y el ajo; póngala

en una repilla dentro de una cazuela de barro.

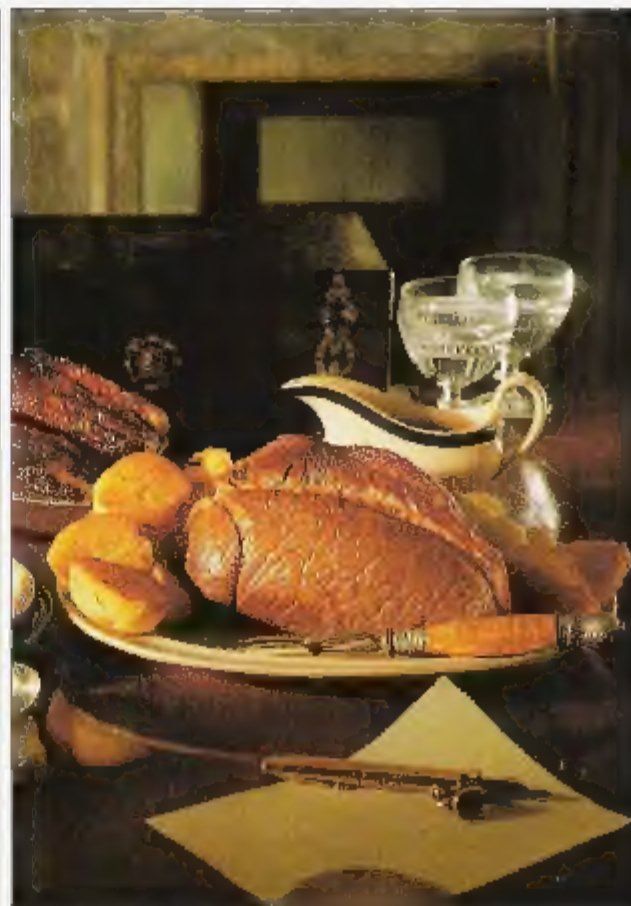
2. Ázela a 180° C; déjela cocer 25 minutos por cada 500 gramos para que quede medio hecha, o un poco más si la quiere muy hecha; tápela con papel de aluminio y déjala reposar 15-20 minutos antes de tápela.

3. Para la salsa bordellesa, ponga a cocer en una cazuela el caldo, el vino, el tomate concentrado, la mostacilla y el laurel; cuando hierva, baje el fuego y déjelo cocer despacio hasta que se reduzca a la mitad. Retire el laurel.

4. Deje sólo 1 cucharada de grasa en la cazuela; ponga ésta a fuego medio y espolvoree la harina; remueva bien para desprejar los jugos del fondo y rehóguela hasta que esté bien oscura. Vierta poco a poco la reducción del caldo y el vino, sin dejar de remover hasta que la salsa hierva y se espese. Sirvala sobre el rosbif.

### CONSEJO

Conviene que las carnes asadas reposen un poco en sitio caliente, con los jugos dentro, antes de tápelas, lo que facilita su corte.



Rosbif a las hierbas con salsa bordellesa

### Costillar de ternera en costra de hierbas

Preparación: 30 min  
Cocción: 1-1½ h  
Raciones: 6



- 1,5 kg de costillar de ternera (6 chuletas)
- 1 taza de pan fresco desmenuado
- 1/2 taza de pan rallado
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de albahaca picada
- 2 clavos de especia, un poco batidos
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cucharada de aceite
- 30 g de mantecquilla
- Salsa de limón
- 1/4 de taza de vino blanco seco
- 1/4 de taza de agua
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 40 g de mantecquilla
- 2 cucharaditas de perejil picado

1 Quite a la carne la grasa sobrante. Mezcle el pan desmenuado con el milagro, el perejil y la albahaca; añada las especias mezcladas con el ajo, el aceite y la mantecquilla; remueva bien y reche un poco de agua si la mezcla queda demasiado seca.

2 Unte la carne con la mezcla de costillar con la mezcla hecha arriba con una fuen-

te de horno y ázale a 160°C durante 1 1/2 h.

3 Déjelo reposar en su caldo caliente 10-15 minutos. Déjele en la fuente 2 cucharadas de grasa.

4 Para la salsa de limón: caliente la fuente en el fuego de la cocina; añada el vino, el agua, el zumo de limón y el azúcar. Cuando hierva, baje el fuego y deje cocer hasta que se quede 1/4 taza.

5 Ponga la mantecquilla encima a trozos y bécala bien; espálmese el perejil y sirva la salsa sobre cada chuleta.

Nota: pida al carnicero que le corte la carne hasta el hueso para cocinada fácilmente.

#### CONSEJO

La carne de ternera es bastante tierna, por lo que no necesita marinarla demasiado fuerte. Los cortes magros como la carne y el lomo necesitan algo de grasa para que no se sequen; use manteca de cerdo o riegue la carne con una mezcla de aceite y mantecquilla.



Costillar de ternera en costra de hierbas



## CORDERO



*Cordero asado relleno de naranja y romero. Cuchillas braseadas a la crema (pág. 51) y Brócoli con salsa de mostaza y almendras tostadas (pág. 54)*

La primavera es la mejor época del año para disfrutar de sus sabrosos y tiernos corderos, podemos presumir de tener unos de los mejores corderos del mundo. Reconocer aquí un conjunto de recetas de distintas procedencias, que incorporan distintos sabores, lo que indica la gran versatilidad de esta carne. Puede mostrar el sabor del cordero asado con ajo, romero, brécol, maní y piñón. Los cortes más adecuados para asar son la pierna y la paletilla, el lomo alto, el costillar y las chuletas en corona, la falda y los foreiros.

### Cordero asado relleno de naranja y romero

Preparación: 30 min  
Cocción: 1 1/2 h  
Rendimiento: 6



- 2 kg de pierna de cordero desmenuada
- 1 taza de pasas finas deshidratadas
- 2 cucharaditas de romero picado fino
- 2 cucharaditas de nueces porcinas en trozo
- 1 cucharada de mermelada de naranja
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja
- 2 cucharaditas de zumo de naranja
- 1 cucharada adicional de mermelada de naranja
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 1 cucharada adicional de ralladura de naranja
- 2 cucharaditas más de mermelada de naranja

1. Quite el exceso de grasa a la pierna y extiéndala sobre una superficie lisa. Mezcle las



migas de pan con el romero y las pasas; añada la mermelada, la ralladura y el zumo de naranja previamente mezclados. Mezcle ligeramente y añada el zumo adicional si fuese necesario para que se traben.

2. Rellene la pierna asegurando bien la mezcla, envuélvela en la carne y véla con un cordel. Pinte la pierna con la mermelada adicional. Hornéela a 220° C unos 10-15 minutos, baje el horno a 180° C y hornée 1-1 1/2 horas más, hasta que esté hecha. Si se desea enseguida, cubrirla con papel de aluminio. Deje reposar 10 minutos antes de trocearla.

3. Pinga la fuente sobre la cocina a fuego lento, robe el jugo y añada una buena para incorporar cualquier resto del

asado. Cuando hierva, baje el fuego y deje que se reduzca hasta obtener una salsa fina; agregue la ralladura y la mermelada adicionales; remueva.

4. Quite el cordel, corte el cordero en lonchas finas y mézclelo con la salsa.

Nota: compre la pierna ya desmenuada.

### Asado de lomo con mostaza y grosella

Preparación: 20 min  
Cocción: 1 1/2 h  
Rendimiento: 6



- 2 kg de lomo alto de cordero
  - 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
  - 1/2 de taza de jugo de grosella
  - 1 diente de ajo machado
  - 2 cucharaditas de aceite
  - 2 cucharaditas de salsa de soja
1. Quite el exceso de grasa al cordero. Mézcle la mostaza, la sal, el ajo, el aceite y la soja; pinte el cordero con la mezcla.
2. Póngalo en la rejilla del horno con la bandeja debajo y 1/2 taza de agua. Hornéela a 180° C durante 1 1/2 horas, o más si lo prefiere; riegue a menudo con su jugo. Déjelo reposar durante 10-15 minutos.
3. Sirvalo con su jugo.

## Cordero estilo Indio

Preparación: 40 min +  
24 h en marinada  
Cocción: 17 h  
Rendimiento: 6



2 kg de pierna de cordero  
sin uña de gran

### Marinada

1/2 de taza de almendra  
2 cebollas medianas,  
picadas  
6-8 dientes de ajo, picados  
1 rama de 5 cm de  
jengibre, picado  
4 cucharaditas de aceite  
vegetal, u 4 chiles frescos  
picados  
250 g de yogur  
2 cucharaditas de vino de  
licor  
1/4 de taza de aceite  
1 cucharadita de sal, de  
cilantro, comino, ajonjolí  
y queso anejo, todos  
molidos  
Presenta según servir  
molido

1. Haga tres cortes profundos en la pierna de cordero con una puntilla de cocina y péguela en una fuente de horno.
2. Para la marinada: pique en la trituradora las almendras, la cebolla, el ajo, el jengibre, los chiles y 3 cucharadas de yogur; deberá quedar una pasta espesa.
3. Pásela a un cuenco, añada los demás ingredientes y mezclela bien,

ante la pierna con la marinada, procurando que entre en los cortes.

4. Dóble la media y unto bien el otro lado. Tápeda con plástico transparente y déjela marinar en la nevera 24 horas como mínimo; déle vueltas de vez en cuando.

5. Sáquela de la nevera para que suelte el frío antes de asarla y quítale el plástico. Tape la fuente con papel de aluminio y hornéela a 180° C durante 1 1/2 horas.

6. Quite el papel y continúe asando entre 20-30 minutos más, rocíandola con el jugo de vez en cuando; déjela reposar 15 minutos antes de servir.

7. Desgrase la marinada que queda en la fuente y sirvála con la carne, acompañada de almendras ensembrastadas y pasas sueltas.

### CONSEJO

El término rociar, si se usa, quiere decir rociar sobre el queso la grasa o la salsa de la bandeja para que la carne así se asque.



Cordero estilo Indio





Cosullar de cordero con guarnición tropical

# Cosullar de cordero con guarnición tropical

Preparación: 30 min  
Cocción: 1 h  
Raciones: 6



\* Sustituya las 1/2 cucharadas de jugo de limón por 1/2 taza de jugo de naranja.

1/2 taza de jugo de naranja  
1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

Guarnición tropical  
1/2 taza de mantequilla

1 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de jugo de limón

2. Ponga la guarnición tropical sobre la caza de pan en la sartén de cocción. Añada la salsa, el zumo de naranja y el jugo de limón. Remueva y pásela a una fuente de horno. Tape la fuente a 300° F.

3. Para la salsa de menta, póngala en un cazo al fuego y remueva hasta que se caliente. Sirvala en cacerolas ya cortadas con la guarnición y la salsa.

4. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

5. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

6. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

7. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

8. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

9. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

10. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

11. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

12. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

13. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

14. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

15. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

16. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

17. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

18. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

19. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

20. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

21. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

22. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

23. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

24. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

25. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

26. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

27. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

28. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

29. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

30. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

31. Sirvala con salsa de menta y la salsa.

1. Quite al cordero la grasa sobrante y refaite con la pata de huevo.

2. Mezcle la mantequilla con las copas de maiz. el aceite de la sartén y la mitad de la salsa de menta.

3. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

4. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

5. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

6. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

7. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

8. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

9. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

10. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

11. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

12. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

13. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

14. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

15. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

16. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

17. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

18. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

19. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

20. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

21. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

22. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

23. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

24. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

25. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

26. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

27. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

28. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

29. Coloque en la sartén la parte de arriba de la pata de cordero bien caliente.

30. Coloque en la sartén la parte de abajo de la pata de cordero bien caliente.

## CONSEJO

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.

Use las salsas en la pata de cordero.





# Pierne de cerdo con salsa de grusellas

Preparación 30 min  
Cocción 1 h  
Rendimiento 4



1. Selecciona la pierna de cerdo de tamaño adecuado para el horno. Limpia la pierna con agua fría y sécala con papel absorbente. Corta la pierna en trozos de 2 cm de espesor. Salpica la carne con sal y pimienta. Calienta el aceite en una sartén y dora la carne por todos los lados. Retira la carne y reserva. Calienta la salsa de grusellas y mézclala con la carne. Cocina la carne en el horno a 180°C durante 1 hora. Sirve la carne con la salsa de grusellas.

2. En una sartén calienta el aceite y dora la carne por todos los lados. Retira la carne y reserva. Calienta la salsa de grusellas y mézclala con la carne. Cocina la carne en el horno a 180°C durante 1 hora. Sirve la carne con la salsa de grusellas.

3. Selecciona la pierna de cerdo de tamaño adecuado para el horno. Limpia la pierna con agua fría y sécala con papel absorbente. Corta la pierna en trozos de 2 cm de espesor. Salpica la carne con sal y pimienta. Calienta el aceite en una sartén y dora la carne por todos los lados. Retira la carne y reserva. Calienta la salsa de grusellas y mézclala con la carne. Cocina la carne en el horno a 180°C durante 1 hora. Sirve la carne con la salsa de grusellas.

**Nota:** La salsa de grusellas se puede preparar con anterioridad y guardarla en el frigorífico.

## CONSEJO

Hay en el mercado diferentes clases de piernitas de cerdo. Selecciona la que más te guste y asegúrate de que sea fresca.

## Picada asada al ajo y romero

Preparación 20 min  
Cocción 1 h  
Rendimiento 4



1. Selecciona la pierna de cerdo de tamaño adecuado para el horno. Limpia la pierna con agua fría y sécala con papel absorbente. Corta la pierna en trozos de 2 cm de espesor. Salpica la carne con sal y pimienta. Calienta el aceite en una sartén y dora la carne por todos los lados. Retira la carne y reserva. Calienta la salsa de grusellas y mézclala con la carne. Cocina la carne en el horno a 180°C durante 1 hora. Sirve la carne con la salsa de grusellas.

2. En una sartén calienta el aceite y dora la carne por todos los lados. Retira la carne y reserva. Calienta la salsa de grusellas y mézclala con la carne. Cocina la carne en el horno a 180°C durante 1 hora. Sirve la carne con la salsa de grusellas.



Para saber más sobre cerdo

3. Selecciona la pierna de cerdo de tamaño adecuado para el horno. Limpia la pierna con agua fría y sécala con papel absorbente. Corta la pierna en trozos de 2 cm de espesor. Salpica la carne con sal y pimienta. Calienta el aceite en una sartén y dora la carne por todos los lados. Retira la carne y reserva. Calienta la salsa de grusellas y mézclala con la carne. Cocina la carne en el horno a 180°C durante 1 hora. Sirve la carne con la salsa de grusellas.

4. Selecciona la pierna de cerdo de tamaño adecuado para el horno. Limpia la pierna con agua fría y sécala con papel absorbente. Corta la pierna en trozos de 2 cm de espesor. Salpica la carne con sal y pimienta. Calienta el aceite en una sartén y dora la carne por todos los lados. Retira la carne y reserva. Calienta la salsa de grusellas y mézclala con la carne. Cocina la carne en el horno a 180°C durante 1 hora. Sirve la carne con la salsa de grusellas.

## CONSEJO

Las piernitas de cerdo se pueden preparar con anterioridad y guardarlas en el frigorífico.

## CERDO



Paleta en confiteado

De gran utilidad en nuestros menús es cerdo continúa ganando del favor de los consumidores. Los modernos sistemas de cría y engorde, además de un gran ganado la mejora de la carne, la que representa en una buena mezcla de lo blanco y lo rojo, es muy digestible y, por tanto, es muy apetizable. Para cocinar los cerdos de confite, sigue un consejo: el hueso del costado, este es la pieza para que se haga uniformemente y déala a 180° C durante 30 minutos por cada 500 gramos, más 30 minutos adicionales. Si son piezas grandes, con piel, délas a horno fuerte los primeros 30 minutos hasta que la piel quede en su sitio. Las siguientes partes para cocinar son: paletas y lomo, el costillar de agua, la paleta, el costillar de lomo, la cinta y el salmón. Para que la piel quede crujiente, pícala a su conveniencia que la separe de la carne, sin quitarla, y la haga unas marmitas. Píntala con aceite y ponla en un horno de vapor de vapor de vapor los primeros 30 minutos con el horno fuerte hasta que esté dorada y crujiente mientras va quitando el exceso de grasa que queda en la parte de arriba se pueden servir con salsa de mostaza o de горчица y también en salsas de mostaza o de горчица.

### Paleta de confiteado

Preparación: 30 min + 30 min de marinado

Recuperación: 30 min



Paleta de peso 2.5 kg

Marinado

1 kg de carne de cerdo  
1 kg de carne de cerdo  
1 kg de carne de cerdo  
1 kg de carne de cerdo

2 dientes de ajo

2 dientes de ajo

2 dientes de ajo

2 dientes de ajo

2 dientes de ajo

2 dientes de ajo



de confiteado de  
cerdo de confiteado  
de confiteado de  
cerdo de confiteado

Método de confiteado  
de confiteado de  
cerdo de confiteado  
de confiteado de  
cerdo de confiteado  
de confiteado de  
cerdo de confiteado  
de confiteado de  
cerdo de confiteado

2 Para la marinada  
de confiteado de  
cerdo de confiteado  
de confiteado de  
cerdo de confiteado  
de confiteado de  
cerdo de confiteado  
de confiteado de  
cerdo de confiteado

3 Deje en la fuente  
sólo 2 cucharadas de  
marinada y reserve el  
resto. Hervir la paleta  
a 180° C durante 30 min.

4 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

5 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

6 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

7 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

8 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

9 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

10 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

11 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

12 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

13 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

14 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

15 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

16 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

17 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

18 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

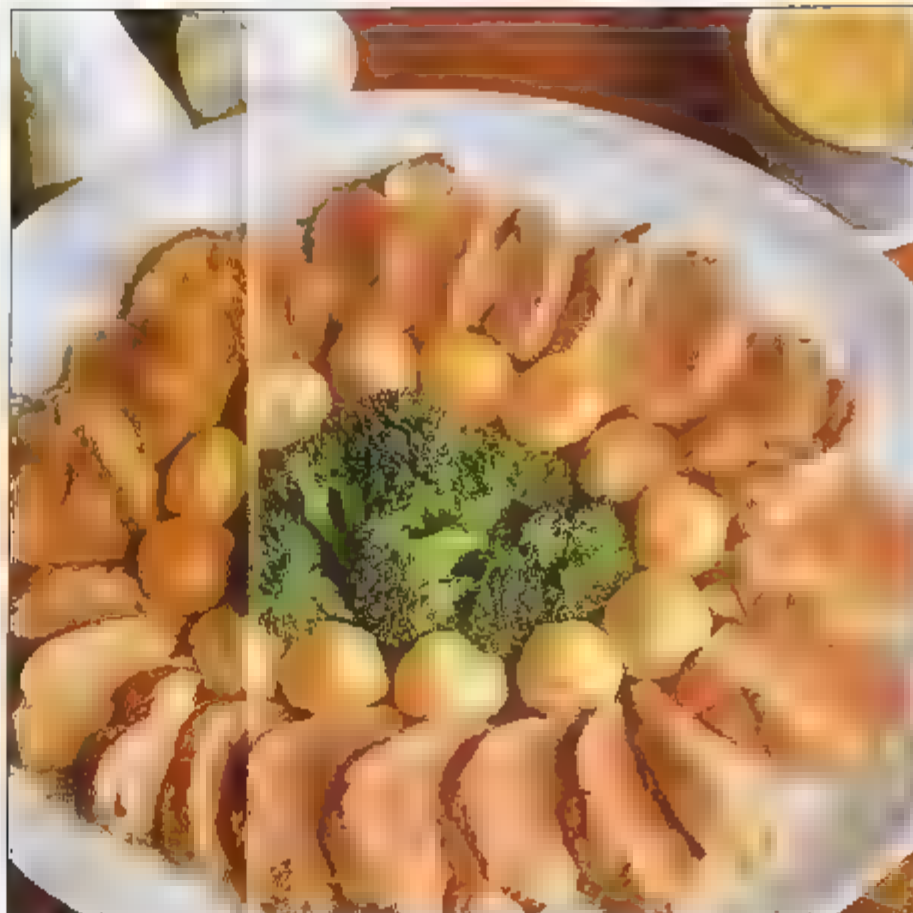
19 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

20 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

21 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.

22 Déjala reposar  
15 minutos, envuélvela y  
servirla con salsa de  
mostaza o de горчица.





Sosauvîlă de cretă cu roluri de masculinizat 7. oct. 1950







51

4. Firmeza y fiabilidad: la base de la unidad sobre el fuego de la cocina y a la vez el soporte para el chullirón, una buena red de apoyo a la unidad, sin tenerle que mover.

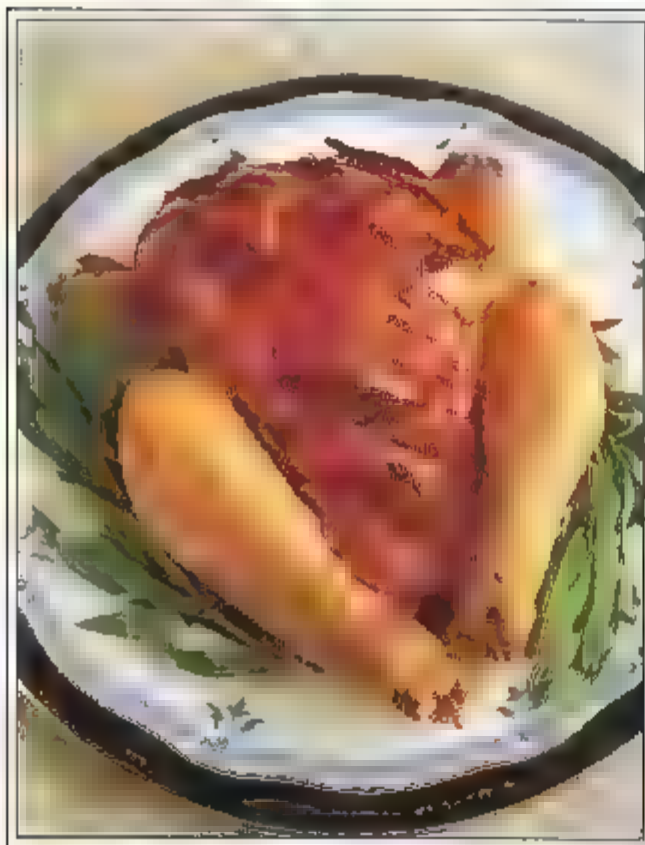


Como se ve, el tipo de  
afiliación y empadronamiento  
de la parte más gruesa de  
la guerra, surge hacia  
abajo y alrededor del  
bueno. Pero con cuidado  
el cubillo con la cara  
y el bueno para descomponer

[illegible]

A la izquierda se ve un  
tríptico de la "puericultura"  
con colores vivos y  
grasa está blanca y  
cremosa. Medicamentos  
de su hogar.

## POLLO Y OTRAS AVES



Pollo asado con estragón y bacón

**L**a conservación y manipulación del pollo y demás aves debe hacerse correctamente. Guárdelo en la nevera, sellado con papel abrigado, guárdalo en la nevera y déjelo en los días siguientes. Si está congelado, descongélalo siempre dentro de la nevera o en el microondas, nunca lo deje descongelar a fuego. A la hora de cocinarlo, póngalo en un tiempo de asado de un pollo, déle 25 minutos de horno por cada 500 gramos. Tanto el pollo como el pavo necesitan minutos de fritura en agua, especias, frutas secas y miga de pan. Condimentelos generosamente con hierbas frescas como hierbabuena, perejil, cilantro y estragón. Las marinadas y los glaseados dan sabor y ablandan la carne del pollo. Si quiere que la carne quede más sabrosa, ponga en un recipiente de vidrio una capa de aluminio y apriete bien los platos. Cuando esté listo, fíjalo a fuego, píntalo con una paja fina en la pechuga y las partes más gruesas para que se vea el asado de grasa; durante el asado, rocíelo con un jugo para que se vea mejor. Las rodajas, y en general todos los platos de caza, no se deben lavar demasiado para que no queden secos; en su lugar, déjelos secos en la nevera. Mejor mantenerlos. El pollo, el pavo y el pavo deben lavar una vez lavado, así como las patatas asadas o fritadas y una vez lavado o una ensalada verde. Las salsas: más frecuentes son las de mostaza, la de estragón y la salsa de pan.

### Pollo asado con estragón y bacón

Preparación: 30 min  
Cocción: 1 h  
Raciones: 4



Pollo de 1 kg  
1 ramita grande de estragón o mejor a gusto de cada uno  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de aceite de oliva



1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de aceite de oliva

2 Disponga las salsas de hierba en recipientes sobre la puchero, asíteelas con saltillos.  
3 Ponga el pollo en la trilla del horno con la carne y el bajo. Unte con aceite y hornelo a 180° C durante 1 hora aproximada. Rocíelo con el caldo. Si se necesita demasiado el horno, cubra el pollo con papel de aluminio. Déjelo reposar durante 15 minutos antes de servirlo. Manténgalo caliente.  
4 Agregue a los jugos de la bandeja el estragón adicional, remueva y viértalo sobre el pollo para servirlo.

### CONSEJO

Las aves deben estar bien selladas para el descongelado. Si cualquier ave ha sido congelada dentro de la nevera, ya que a veces, cuando se descongela, se puede perder el sabor. Si se descongela en la nevera, se puede perder el sabor. Si se descongela en la nevera, se puede perder el sabor.

# **Pollo relleno asado con salsa de champiñones**

**Preparación:** 40 min.  
**de coc.** 1 h.  
**Raciones:** 4



**Pollo de 2 kg.**  
**Relleno:**

2 tazas de pan fresco desmenuado

1 taza de queso parmesano rallado  
1 taza de queso mozzarella rallado  
1 taza de queso ricotta

1 taza de queso de cabra  
1 taza de queso de oveja  
1 taza de queso de vaca

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1 taza de queso de cabra

1. Limpie bien de grasa el pollo, avale a saladas y séquelo. Cárvelo.

2. Para el relleno, ponga los ingredientes en un bowl y mezcle.

3. Rellene el pollo con la mezcla.

4. Asale el pollo en el horno a 180°C durante 1 hora.

5. Sirva el pollo con la salsa de champiñones.

6. Disfrute de su pollo relleno.

7. ¡Buen provecho!

8. ¡Disfrute de su pollo relleno!

9. ¡Disfrute de su pollo relleno!

10. ¡Disfrute de su pollo relleno!

11. ¡Disfrute de su pollo relleno!

12. ¡Disfrute de su pollo relleno!

13. ¡Disfrute de su pollo relleno!

14. ¡Disfrute de su pollo relleno!

15. ¡Disfrute de su pollo relleno!

16. ¡Disfrute de su pollo relleno!

17. ¡Disfrute de su pollo relleno!

18. ¡Disfrute de su pollo relleno!

19. ¡Disfrute de su pollo relleno!

20. ¡Disfrute de su pollo relleno!

21. ¡Disfrute de su pollo relleno!

22. ¡Disfrute de su pollo relleno!

23. ¡Disfrute de su pollo relleno!

24. ¡Disfrute de su pollo relleno!

25. ¡Disfrute de su pollo relleno!

26. ¡Disfrute de su pollo relleno!

27. ¡Disfrute de su pollo relleno!

28. ¡Disfrute de su pollo relleno!

29. ¡Disfrute de su pollo relleno!

30. ¡Disfrute de su pollo relleno!

31. ¡Disfrute de su pollo relleno!



Pollo relleno asado con salsa de champiñones



## COMO REEMBALAR Y VENDAR EN PUNJO

Ponga en la cavidad del pollo un trozo de mantecaquilla y un ramillete de perejil y ajo. Déjelo en el estufa y vacíe la cavidad del pollo con un poco de manteca. Llévelo al estufa con agua caliente y cuando se haya cocinado con un bullo de agua caliente, sacarlo y déjelo enfriar para que no se salga el relleno. Déle vuelta al pollo, con la pata hacia arriba, y espárrame el relleno, amarrándolo con la alfileres para darle buena forma. Añade los patos sobre la pata y déjelo cocinar en el estufa.

## Pollo asado con relleno de frutas

Preparación: 45 min.  
Tiempo de cocción: 2 h.  
Rendimiento: 6.



Ingredientes: 1 pollo  
1 kg de frutas  
1 kg de azúcar

Preparación: 45 min.  
Tiempo de cocción: 2 h.  
Rendimiento: 6.

Preparación: 45 min.  
Tiempo de cocción: 2 h.  
Rendimiento: 6.

## COMO REEMBALAR Y VENDAR EN PUNJO

Ponga en la cavidad del pollo un trozo de mantecaquilla y un ramillete de perejil y ajo. Déjelo en el estufa y vacíe la cavidad del pollo con un poco de manteca. Llévelo al estufa con agua caliente y cuando se haya cocinado con un bullo de agua caliente, sacarlo y déjelo enfriar para que no se salga el relleno. Déle vuelta al pollo, con la pata hacia arriba, y espárrame el relleno, amarrándolo con la alfileres para darle buena forma. Añade los patos sobre la pata y déjelo cocinar en el estufa.

## Pollo asado con relleno de frutas

Preparación: 45 min.  
Tiempo de cocción: 2 h.  
Rendimiento: 6.



Ingredientes: 1 pollo  
1 kg de frutas  
1 kg de azúcar

Preparación: 45 min.  
Tiempo de cocción: 2 h.  
Rendimiento: 6.

Preparación: 45 min.  
Tiempo de cocción: 2 h.  
Rendimiento: 6.



Pollo asado relleno de frutas

Quitar el pollo y los  
ingredientes del estufa  
y sacarlo a parte, déjelo  
enfriar con papel absorbente.

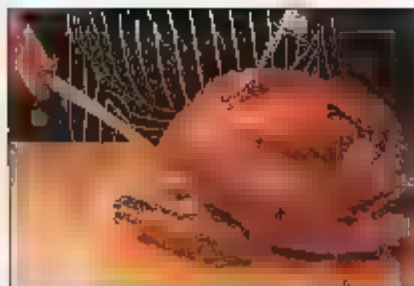
Caliente la manteca  
y déjela cocinar en el  
estufa. Ponga la  
cebolla y la carne que se  
desea. Ponga a cocinar  
hasta que se haya cocinado.  
Después, añada los  
ingredientes y déjelo cocinar  
hasta que se haya cocinado.

3. Rellene el pollo con  
el relleno y déjelo cocinar  
bien en la cavidad  
con un ramillete de alfileres.

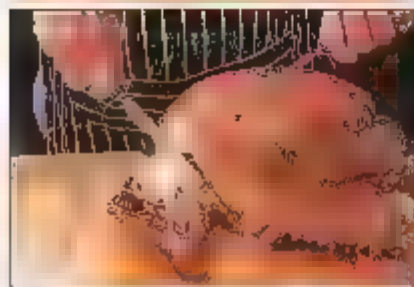
se las por debajo y en  
la parte superior. Ponga  
el pollo en la cavidad del  
estufa con la parte superior  
de la cavidad hacia arriba.  
Déjelo cocinar a temperatura  
media durante 2 h.  
Después, añada el relleno  
y déjelo cocinar hasta que  
se haya cocinado.  
Después, añada los  
ingredientes y déjelo cocinar  
hasta que se haya cocinado.  
Después, añada el relleno  
y déjelo cocinar hasta que  
se haya cocinado.

Preparación: 45 min.  
Tiempo de cocción: 2 h.  
Rendimiento: 6.

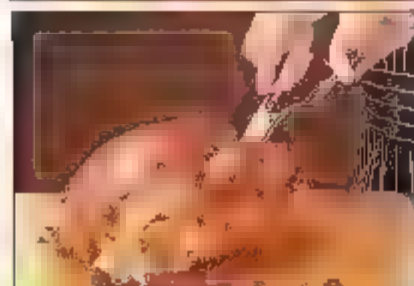
# COMO TRINCHAR UN PAVO



Con un filo de  
poderosa y un cuchillo  
largo bien afilado  
comenzamos a separar  
el pavo del hueso con  
todas las fuerzas.



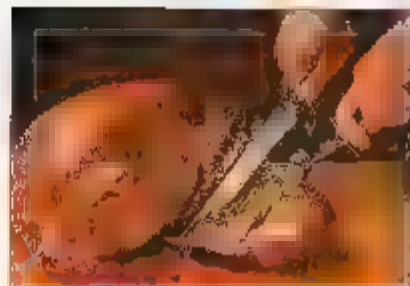
Empezamos a cortar  
donde la articulación  
rechaza de una vez ante  
a la pechuga.  
desprende la carne



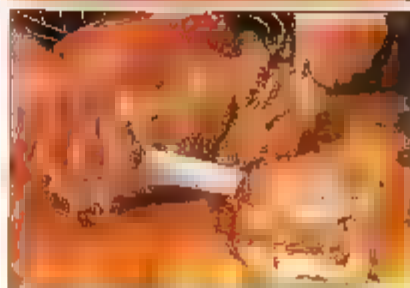
7. Continuamos cortando  
alrededor del hueso hasta  
que la pueda separar  
de la carcasa

8. Levamos el pavo hasta  
ver bien la separa. con  
de la pechuga y el  
otro lado, empezamos a  
cortar desde arriba  
hasta llegar a la  
articulación con la  
carcasa.

# INSTRUCCIONES PASO A PASO



7. Terminamos de cortar  
la articulación hasta  
que pueda separar el  
cuerpo trasero del resto  
del cuerpo, ponéngolo  
hacia arriba en la  
tabla.



8. Separamos el muslo del  
anteriores cortando  
por la articulación  
entre la carne del  
anteriores en lonchas  
largas y finas. Se usa  
un cuchillo nuevo o en  
lonchas, según se  
requiera.



9. Ahora ya puede  
frustrar la pechuga.  
Empezamos a cortar desde  
arriba, con el cuchillo  
en posición inclinada, y  
hoyas (cuchillos finos).  
Repita todos los pasos  
para trinchar la otra  
mitad del pavo.





## INSTRUCCIONES PASO A PASO

Quitar la piel del pollo y ponerlo en agua.



Corte alrededor de la articulación...  
...a todo lo largo de la carcasa.

## Pollo oriental

Prefabricado: 20 ruti + la  
... en agua.  
Cocido: 1 h.  
Porciones: 6.



Para 6 personas.

## Marinada

de tipo de salsa de soja  
... de soja  
... de soja  
... de soja  
... de soja  
... de soja

... de soja  
... de soja  
... de soja  
... de soja  
... de soja  
... de soja

## Salsa

... de soja  
... de soja  
... de soja  
... de soja

1. Lave bien el pollo y  
séquelo un poco en una  
bandeja.  
2. Mézcle en un cuenco  
los ingredientes de la  
marinada y viértalos  
sobre el pollo. Cubra la  
bandeja, agítela y métala  
en la nevera durante toda  
la noche. Déjela en agua  
de vapor en un cuenco.  
3. Saque el pollo y  
resérve la marinada.  
Póngala en una bandeja  
de la que se usó para  
cocinar el pollo. Cocine  
con la marinada o  
resérvela.

4. Para preparar la  
salsa, mezcle la salsa con  
un poco de agua y  
mézclela en un cuenco.  
La marinada, la agua  
reservada y la pasta  
de caldo.  
5. Remueva el cuerpo  
del pollo y déjelo en  
el agua. Cocine a fuego  
bajo 3 minutos. Sirva el  
pollo con la salsa. Cocine  
la salsa.

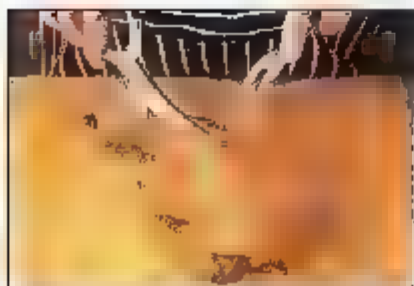
## CONSEJO

Para conservar el jen-  
gibre fresco, píquelo,  
cortado en trozos de  
3 cm y métalo en un  
vaso con agua de soda.  
Cúbralo con papel.  
Grábalo en un vaso.



Pollo oriental

### CONCLUSIONS AND RECOMMENDATIONS



Siya estas senjillas  
instrucciones paso a  
paso y podet traxel  
un du xoxa an  
xig. Ixag u par  
axuch.

Fina vez, desde os  
fines, de juro e prosa  
e de muiro. E an vras  
fizesse fizesse de co-  
me, e opejando desde  
la muiro e muiro e  
porbaga e la longa dis-  
ta de la a la muiro



2. *After we finish the  
termine de cortar la  
caja para poner el revestido  
de los muros.*



3. Corta cada mitad en dos partes separando la longitud del nudo materno (esta forma de terminando sirve también para piezas dentales de resaca).



Paid our share of mortgage

Pato con salsa de  
naranja

1. *אברהם*      *אברהם*  
 2. *אברהם*      *אברהם*  
 3. *אברהם*      *אברהם*



### Relatório

2. Poron de arrez: ardo  
 ardo de poron  
 ardo de poron inferior  
 + *arroz* = arroz  
 a. *arroz* lo *arroz* de  
 arroz  
 arroz de arroz, arroz  
 arroz de arroz, arroz  
 arroz

Salma

2. **Հարկմանը, մասնավոր  
առաջին համարի  
համաձայն**

ಭೂಮಾಣಿಕಾ ಕುರಿತು ಪೂರ್ವೀಕರಣ  
ಸಾರಾಂಶವು, ಇದು ಇಲ್ಲಿಯೂ

Quite el azar nada se  
grasa ni el sequeño  
bien y resérvelo

2 Para hacer el relleno mezcle los ingredientes, ponga la mezcla dentro del pastel. Espéranlo hasta que Cuernito se dore con los dos lados.

4. Poniga el paño en la rejilla del horno para la horneado de los Hornos a 300°C hora, apaga inmediatamente después del horno y manténlo caliente.

4. Para hacer la salsa, escurra la batidilla dejando 2 cucharadas del jugo del ajo. Ponga la batidilla sobre el fuego de la cocina, añada la harina y

refrigerador bien lavado.  
o Recurre del fuego, añá-  
dale vino y el zumo de  
naranja y remueve. Pon-  
ga la bandeja al fuego y  
refréscala continuando in-  
termitiendo hasta que la salsa burbu-  
lee y se despegue de la olla.  
Fuego lento 4 minutos y  
ponga la fiambrera y 25  
grajos de caramelo. mezcle  
bien. está  
si sirve con un salín.  
pasasas y verduras.

## CONSEJO

Puede frotar un poco de sal en la piñaza que queda después de cortar de nuevo a los 20 minutos por cada 500 gramos.

# Pato asado con ajo y naranja

Preparación: 40 min  
Cocina: 1 h  
Raciones: 4



- 1. Pato 1 kg
- 2. Ajo 10 dientes
- 3. Naranja 1 kg
- 4. Aceite de oliva 100 ml



Pato asado con ajo y naranja

40

1. Quita al pato las resacas de grasa, lívelo y séquelo bien; resérvalo.
2. Pasa en cuartos la naranja, lívela bien en un plato y ajústa la manoquilla y la pimienta.

3. Pon la mancha en la cavidad del pito y metela a fuego de vapor. 4. Quita al pato las resacas de grasa, lívelo y séquelo bien; resérvalo. 5. Pasa en cuartos la naranja, lívela bien en un plato y ajústa la manoquilla y la pimienta.

1. Escurre la grasa de la carne y métela a fuego de vapor. 2. Quita al pato las resacas de grasa, lívelo y séquelo bien; resérvalo. 3. Pasa en cuartos la naranja, lívela bien en un plato y ajústa la manoquilla y la pimienta.

## CONSEJO

Antes de asar el pato, quítale la grasa y lívela y séquelo bien; resérvalo. 3. Pasa en cuartos la naranja, lívela bien en un plato y ajústa la manoquilla y la pimienta.

## Guiso de pato

Preparación: 40 min  
Cocina: 1 h  
Raciones: 4



- 1. Pato 1 kg
- 2. Ajo 10 dientes
- 3. Naranja 1 kg
- 4. Aceite de oliva 100 ml

1. Escurre la grasa de la carne y métela a fuego de vapor. 2. Quita al pato las resacas de grasa, lívelo y séquelo bien; resérvalo. 3. Pasa en cuartos la naranja, lívela bien en un plato y ajústa la manoquilla y la pimienta.

3. Quita al pato las resacas de grasa, lívelo y séquelo bien; resérvalo. 4. Pasa en cuartos la naranja, lívela bien en un plato y ajústa la manoquilla y la pimienta.

4. Quita al pato las resacas de grasa, lívelo y séquelo bien; resérvalo. 5. Pasa en cuartos la naranja, lívela bien en un plato y ajústa la manoquilla y la pimienta.

1. Escurre la grasa de la carne y métela a fuego de vapor. 2. Quita al pato las resacas de grasa, lívelo y séquelo bien; resérvalo. 3. Pasa en cuartos la naranja, lívela bien en un plato y ajústa la manoquilla y la pimienta.

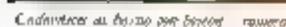
## CONSEJO

Antes de asar el pato, quítale la grasa y lívelo y séquelo bien; resérvalo. 3. Pasa en cuartos la naranja, lívela bien en un plato y ajústa la manoquilla y la pimienta.

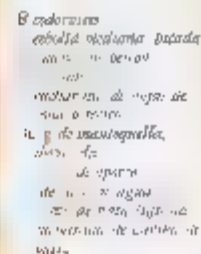


41





Przedmiotem niniejszego wniosku jest  
zakazanie 2<sup>go</sup> etapu  
Kampanii.



Extiende la cebolla, el brocc y el tomate en el fondo de una sartén de hierro, ponja encima las colesmorices y pimientos.

En mantecquilla derretida. Mézclelo y aporrea con agua, herviendo una sobre las colesmorices.

ter a la cuando el  
mago lo va haciendo en un  
año entre el año de  
oposición y el agua se  
va a evaporación: hay el

CONSEJO

Después de comer o  
caminar con cachillo y  
benedict, me está res-  
tañando a bailar los  
hombres con sus dedos.  
Fueron a los que a los  
de aquí se le aguan  
las piernas y unas  
cuchillas de hacha o  
fueron de ellos para dar  
un golpe a la zona de



## CONSEJO

Art. 1.º - São de inteira validade as conclusões para que se usou durante a sessão de 22 de julho de 1961.

## ACOMPAÑAMIENTOS DE VERDURAS



Chutney y patatas con perejil y albahaca

Zanahorias y remolacha

Las verduras frescas son perfectas para acompañar a un carne o pescado. Pero también se les puede dar un toque de sabor a las verduras, dándoles con hierbas y pimientos. Acompañar las verduras con una salsa verde es una opción para hacerlas más apetitosas. En este capítulo compartiremos con usted nuestro secreto para lograr las mejores patatas asadas, zanahorias y calabacines por fuera y jugosos y blandos por dentro. Además, le compartiremos nuestras recetas favoritas de verduras rellenas de zanahoria y batata, cebollitas asadas a la crema y brécol con salsa de manteca y albahaca.

### Chutney y calabacín con jengibre y albahaca

Preparación: 5 min  
Cocción: 10 min  
Reposo:



- 1 calabacín pequeño y cortado en cubitos
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de jengibre
- 1 taza de manteca
- 1 cucharada de albahaca
- 1 cucharada de aceite

Cocina la chutney y el calabacín en una olla a fuego medio. Cuando estén bien cocidos, agrega la leche condensada y la leche. Cocina a fuego medio hasta que estén bien cocidos. Agrega el jengibre y la albahaca. Cocina a fuego medio hasta que estén bien cocidos. Agrega la manteca y el aceite. Cocina a fuego medio hasta que estén bien cocidos.



### Zanahorias y calabacín

Preparación: 15 min  
Cocción: 5 min  
Reposo:



- 1 zanahoria cortada en cubitos
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de jengibre
- 1 taza de manteca
- 1 cucharada de albahaca
- 1 cucharada de aceite

Cocina la zanahoria y el calabacín en una olla a fuego medio. Cuando estén bien cocidos, agrega la leche condensada y la leche. Cocina a fuego medio hasta que estén bien cocidos. Agrega el jengibre y la albahaca. Cocina a fuego medio hasta que estén bien cocidos. Agrega la manteca y el aceite. Cocina a fuego medio hasta que estén bien cocidos.

### Cebollitas asadas a la crema

Preparación: 20 min  
Cocción: 15 min  
Reposo:



- 1 cebolla pequeña
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de jengibre
- 1 taza de manteca
- 1 cucharada de albahaca
- 1 cucharada de aceite

Disponga las cebollitas pequeñas en una olla a fuego medio. Cuando estén bien cocidas, agrega la leche condensada y la leche. Cocina a fuego medio hasta que estén bien cocidas. Agrega el jengibre y la albahaca. Cocina a fuego medio hasta que estén bien cocidas. Agrega la manteca y el aceite. Cocina a fuego medio hasta que estén bien cocidos.

### CONSEJO

En la cocina se le puede dar un toque de sabor a las verduras, dándoles con hierbas y pimientos. Acompañar las verduras con una salsa verde es una opción para hacerlas más apetitosas. En este capítulo compartiremos con usted nuestro secreto para lograr las mejores patatas asadas, zanahorias y calabacines por fuera y jugosos y blandos por dentro. Además, le compartiremos nuestras recetas favoritas de verduras rellenas de zanahoria y batata, cebollitas asadas a la crema y brécol con salsa de manteca y albahaca.



Preparación: Verduras a Las Herbas

# Verduras a Las Herbas

Preparación: 15 min  
Cocción: 15 min  
Rendimiento: 6-8



- 1 kg de verduras: zanahorias, calabacitas, pimientos.
- 1/2 cucharadita de sal y 1/4 cucharadita de aceite.
- 1/2 taza de aceite de oliva.
- 1/2 taza de vinagre.
- 1/2 taza de agua.
- 1/2 taza de hierbas secas: ajo, cebolla, pimiento, etc.

Quitar las puntas y las semillas de las verduras. Cortarlas en trozos grandes y ponerlas en una olla.

• Salta en un sartén con aceite caliente las verduras a fuego fuerte y remueve para que se doren. Retíralas y resaca en un sartén con aceite caliente. Retíralas y resaca en un sartén con aceite caliente.

• Añadir el resto de las verduras y la patata.

• Añadir el resto de las verduras y la patata. Añadir el resto de las verduras y la patata.

## CONSEJO

• Añadir el resto de las verduras y la patata. Añadir el resto de las verduras y la patata.



Preparación: Verduras a Las Herbas

# Calabacitas rellenas de zanahoria y batata

Preparación: 15 min  
Cocción: 15 min  
Rendimiento: 4



- 1 kg de calabacitas.
- 1/2 kg de zanahoria.
- 1/2 kg de batata.
- 1/2 kg de arroz.
- 1/2 kg de agua.
- 1/2 kg de aceite.
- 1/2 kg de sal.

Quitar las semillas de las calabacitas y ponerlas en una olla.

• Añadir el resto de las verduras y la patata. Añadir el resto de las verduras y la patata.

• Añadir el resto de las verduras y la patata. Añadir el resto de las verduras y la patata.

## CONSEJO

• Añadir el resto de las verduras y la patata. Añadir el resto de las verduras y la patata.



Patatas, pimientos  
y cebollas a horno

Քաղաքում 30 տարեկանից 4% -ը մ.ս.  
Բնակչություն 6

[illegible]

fir una taxa de  
 gentile refractaria,  
 ignifica en funcia de  
 rucia las patulas  
 a cermandilas con re-  
 uten de

• Póngase en marcha las labores en el sector exportador el año por un mes, pague con el nítido y espalmore el mismo y la pimentada.

• Afuera la pimentada en el mismo en 1997 durante 15 minutos. O como que no voy a ser un pimentado completo y darme y estar en los mismos tiempos.

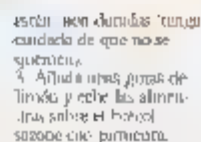
A close-up photograph of a wooden bowl filled with sliced fruit. The bowl contains several slices of yellow pineapple and green kiwi fruit, some of which are arranged in a decorative pattern. The bowl is set on a dark, patterned surface.

பெரியோர், இயல்பாகவே உயர்ந்தவர்கள். அவர்கள்

12 tipos de fides frax  
DA e de manoplas  
e de luto de amonios  
fraxidali e lictidali  
luto frax de zano de  
war  
manoplas de luto frax  
de luto

† Cuezca el bñco al vapor con un poco de agua.

huyendo lentamente en una columna capada, hasta que este grupo -unos 8 individuos- se detiene y espárgalo en una fuente de agua, manteniéndose quietos. 2 minutos, dentro la mancha; en el caso



7-11-1964

[illegible]

Ինքնակենսակերպը և լուր  
 Հասցե: ԲԱՅԵՐԱՆ  
 Հայաստան



† അന്ത്യ ക്ഷണങ്ങളിൽ  
നർത്തകിയുടെ ദാരുണത  
എന്നത് അറിയാൻ

1. *Explain the concept of a function.*  
2. *Define the domain and codomain of a function.*

e m a vida de perigo  
passo fimo  
de charrelas de  
tabaco e de  
do uichitaniat do  
mancro nos  
do uichitaniat do  
mancro nos

fimado mastido

2. Mezcla los ingredientes y mézclalos en un chupete de plástico o en una bolsa de congelar (para congelarlo).

Բնակարաններ չկան  
 և ու իրականում  
 Քաղաքն անառակ



40 g de *maizagritta*  
• *epolia grande ponde*  
*fina*  
2 *luchas de punga, punga*  
*interior de color*  
*brun pona*  
• *maizagritta de*  
*maizagritta de punga*  
3 *maiz de punga punga*  
*maizagritta*  
*maizagritta punga*

Existente la manzanilla y sofrita la cebolla con el beicon hasta que se ablanden. Mézclalos con la salsa, un chuchito de mayonesa de paja y el huevo. Ponga a cocerlos en una bolsa de papel, ciérrela y mézclela en el horno. Así mismo que en la casa.

2 Para usarlo: desmenuce el pollo macho en la mano de ser que vaya a usar y mézclelo con el puncho. El hervor según la receta.

Przygotować 400 mg  
w 100 ml roztworu  
pH 7.5

[illegible]

Mentele los siguientes  
 es y H H H H H H H H  
 la mente en un sec.  
 parte de mente: o es  
 una lista de cosas  
 acerca de la mente  
 que o que es la  
 3 Para cuando des-  
 gado, mente es la  
 virtud del que se  
 con un ser

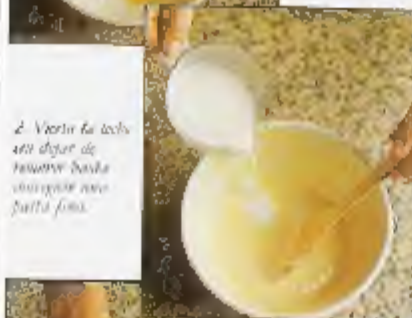


## CONSEJO

«Este es un país tranquilo  
y seguro, y es por  
eso que me gusta vivir  
aquí. Estoy en  
paz y en la zona  
del ave después de  
la guerra. La situación  
ha sido muy buena  
por lo que he podido  
vivir aquí».



1. Mezcla en  
bowl en el vapor  
de la barba  
durante una hora  
hasta que la  
masa sea homogénea.



2. Vierte la leche  
en el bowl de  
masa hasta  
completar una  
pasta fina.



3. Llena con cuidado  
las moldes  
con la pasta hasta  
dos tercios de  
su capacidad.

#### Ingredientes

■ Puede también hacerse  
la pasta en un molinillo  
de singular capacidad  
de 25x15 cm.  
■ Para que quede más  
ligero, úndese leche des-  
natada o leche.

■ de masa de leche y  
■ de masa de masa  
helada.  
■ Si la masa es muy  
densa, añádales un poco  
de leche o agua a su gusto.

#### Budines de Yorkshire

Preparación: 15 min +  
1 h de reposo  
Cocción: 20 min  
Para 8 budines



1 taza de harina  
una pizca de sal  
1-2 huevos  
1 taza de leche  
1 cucharada de agua  
3 cucharadas de manteca  
de vaca a su gusto

1. Tamaze la harina con  
la sal, haz un hoyo en el  
centro y añade los hue-  
vos. Vierte poco a poco,  
sin dejar de remover, un  
poco de leche hasta obte-  
ner una pasta espesa pero  
fina. Añade el resto de la  
leche espacio y sin dejar  
de remover. Vierte la  
pasta en una jarra, tápala  
y déjala en la nevera.

2. Lava; agrega el agua y  
recuerda.

3. Pon 1/2 de cucharada  
de manteca en cada  
uno de los 12 moldes de  
una bandeja metálica por-  
ta-budines. Hornea a  
200°C unos 5-6 minutos  
para fundir la manteca;  
con ello los moldes con  
la pasta hasta dos tercios  
de su capacidad.

4. Hornealos a 220°C  
unos 15-20 minutos, o  
hasta que los budines  
suban y queden dorados  
y crujientes. Sirvelos  
inmediatamente.



Budines de Yorkshire

#### Patacas a la inglesa

Preparación: 20 min +  
1 h en remojo  
Cocción: 15 min  
Raciones: 4



500 g de patatas  
1 huevo  
manteca abundante para  
freír

1. Pélase las patatas y córtalas en rodajas finí-  
simas, déjalas en agua fría  
durante 1 hora.  
Escórralas y sécalas con  
papel absorbente.  
2. Calienta el aceite en  
una sartén de fondo  
grueso. Fría las patatas  
en rodajas pequeñas hasta  
que se doren ligeramente;  
sácalas y escórralas  
sobre papel absorbente.

3. Para servirlos, fríelos  
de nuevo hasta que queden  
crujientes. Escórralos  
y sácalos escurridos  
con papel o paños secos.

#### CONSEJO

Si lo prefieres, puede  
sustituir las patatas por  
bonitos o bonitos, que  
resultan más dulces.



### Salsa de pan

**Preparación:** 15 min  
**Cocción:** 25 min  
**Para:** 4



1 cebolla pequeña, picada  
fina  
1 taza de leche  
1 hoja de laurel  
4 granos de pimienta  
1 taza de pan fresco  
desmenuzado  
1 1/2 g de mantequilla

Ponga en un cazo la cebolla, la leche, la hoja de laurel y los granos de pimienta. Cocine a fuego lento durante 20 minutos. Cuele la leche y mézclela con el pan desmenuzado y la mantequilla. Sirva inmediatamente.

#### CONSEJO

La salsa de pan es un acompañamiento tradicional para los asados de pavo, pero si prefiere, para enriquecer el sabor de la salsa, añada un poco de nuez moscada y de clavo molidos.

### Salsa Cumberland

**Preparación:** 15 min  
**Cocción:** 10 min  
**Para:** 2 tazas



1 naranja  
1 limón  
1 taza de gelatina de  
grapefruit  
2 cucharadas de mostaza  
francesa  
1/4 de taza de oporó  
pimentón negro molido

1. Pele la naranja y el limón y corte las cáscaras en finas. Cómbalas con

agua y mázclalas a fuego lento 5 minutos, escúrrala. 2. Mézcle los zumos de naranja y limón con la gelatina y la mostaza; ponélas a fuego lento y continúe para derretir la gelatina; añada el oporó y deje cocer 5 minutos. 3. Sazone con pimentón y ponga las ricas de naranja y limón cuando vaya a servir la salsa.



Debajo: Salsa de pan (arriba) y Salsa Cumberland (abajo).

### Salsa de menta

**Preparación:** 10 min  
**Cocción:** 10 min  
**Para:** 1 taza



1/4 de taza de agua  
1/4 de taza de azúcar  
1/4 de taza de vinagre  
1/4 de taza de menta  
pueda fina

Ponga el agua y el azúcar en un cazo mediano, lleve a ebullición removiendo constantemente hasta que se disuelva el azúcar. Agregue el vinagre y lleve de nuevo a ebullición; retire el cazo del fuego, añada la menta y remueva. Deje en reposo hasta que esté fría. Remueva bien la

salsa y mézclela con el cerdo asado.

#### CONSEJO

Pique la menta justo antes de poner el vinagre en la salsa para que no pierda color.

### Salsa de manzana

**Preparación:** 20 min  
**Cocción:** 30 min  
**Para:** 2 tazas



4 manzanas verdes grandes  
sin piel ni corazón  
30 g de mantequilla  
1/4 de taza de azúcar  
2 cucharaditas de  
caldadura de frambuesa  
1/4 de taza de agua

Cocine a fuego lento en una cazuela de fondo grueso las manzanas, la mantequilla, el azúcar, la caldadura de frambuesa y el agua; remueva frecuentemente hasta que las manzanas estén blandas y en compota. Sirva la salsa templada con cerdo, pavo o gamagrano asado.

#### CONSEJO

La salsa de manzana se puede hacer con 5 días de anticipación y conservarla tapada en la nevera.



Debajo: Salsa de manzana (arriba) y Salsa de menta (abajo).



# Salsa picante de ciruelas

Preparación: 20 min  
Cocción: 30 min  
Para 2 personas



- 1 cebolla grande, picada
- 2 dientes de ajo, machacados
- 1 cacahuetado de aceite vegetal
- 1 lata de 8.75 g de ciruelas asadas y sin pepinos
- 1/2 de taza poco apretada de azúcar morena

1. Lata de agua
2. cucharadita de eschscholium
2. cucharadita de pimienta fresca rallada
- 1/2 cucharadita de mostaza inglesa
- 1 cucharilla rasa pequeña, picada fina

1. Relogue la cebolla y el ajo durante 3 minutos. Añade las ciruelas, el agua, el azúcar morena, el vinagre, el jengibre, la mostaza y la guindilla; llévate a ebullición.

2. Baje el fuego y deje cocer a fuego lento hasta que las ciruelas se ablanden y la salsa se espese, unas 15 minutos; recupera de vez en cuando. Si se espesa demasiado, añádele con un poco de agua. Sirvala caliente con verde asado.

## CONSEJO

Cuando estén de temperatura, emplee la misma cantidad de ciruelas frescas.



Salsa picante de ciruelas

# — ÍNDICE —

## A

- Acarapajamireros de verduras
- Brecol con salsa de manzanilla y almendras 54, 55
- Calabacitas rellenas de zanahoria y jamón 53
- Cebollitas asadas a la crema 51
- Chirimola y calabacín con jengibre y almendras 50, 51
- Pimientos asados 54, 55
- Pimientos, pimientos y cebolla al horno 54, 55
- Verduras a la hierba 32
- Zanahorias glaseadas 54, 55
- Acarapajamireros y salsas radicales
- Budines de
- Volakute 58, 59
- Pimientos a la inglesa 59
- Relleno de albaricoques y hierba 56, 57
- Rullón de nubes y panón 57
- Relleno de salsa y cebolla 57
- Salsa Cumberland 60
- Salsa de manzana 61
- Salsa de manzana 61
- Salsa de pan 60
- Salsa picante de ciruelas 62
- Asado de ternero con mostaza y grosella 15
- Brecol con salsa de manzanilla y almendras 54, 55
- Budines de
- Volakute 58, 59

## B

- Bake y ternera
- Cinco minutos en coctil de limón 4
- Cogitador de limón con pan 4, 5
- Croquetas de ternero en salsa de hierba 12, 14
- Lomo de ternero a la pimienta verde 19
- Kashal a las hierbas con salsa bordelaise 10, 11
- Kashal clásico en su plato 2, 3
- Solomillo a la guarnición con salsa bordelaise 2, 4, 9
- Tapa de limón con queso azul en papilote 6, 7

## C

- Calabacitas rellenas de zanahoria y limón 57
- Cebollitas asadas a la crema 51
- Cerdo
- Corteza crujiente 23, 28
- Jamón asado a las especias 29
- Lomo desmenuado con jamón de ave 28, 29
- Lomo relleno de manzana y enaguas 30, 31
- Palmito al melancolico 35, 36
- Piernas desmenuadas al horno 41
- Solomillo con manzana y mostaza 28, 29
- Chirimola y calabacín con jengibre y almendras 50, 51
- Codornices al horno con limón y jamón 48, 49
- Codornices
- Asado de limón con manzana y grosella 15
- Escudo indio 16, 17

## D

- Asado celiaco de manzana y jamón 14, 15
- Cogitador en coctil de cebollino 20, 21
- Cogitador con acompañamiento tropical 18, 19
- Pierna asada al ajo y romero 22, 23
- Pierna asada con salsa de jengibre 23
- Pierna en coctil 19
- Cordero estilo indio 16, 17
- Cordero asado relleno de manzana y jamón 14, 15
- Cogitador de limón con pan 4, 5
- Cogitador de limón en salsa de hierba 12, 14
- Cogitador de cordero con acompañamiento tropical 18, 19
- Cogitador en coctil de cebollino 20, 21

## E

- Ganso asado 42

## F

- Jamón asado a las especias 29

## L

- Lomo de ternero a la pimienta verde 19
- Lomo relleno de manzana y ciruelas 30, 31
- Lomo desmenuado con jamón de ave 28, 29

## P

- Palmito de cerdo al melancolico 34, 35
- Pimientos a la inglesa 54, 55
- Pimientos asados 54, 55
- Pimientos, pimientos y cebolla al horno 54, 55

Pato	
Glacé rústico	
un pavo	44
Asado con ajo y	
romero	46
Con salsa de naranja	45
Pavo	
Asado relleno de	
arroz	36, 37
Cómo deshuesarlo y	
rellarlo	42
Cómo tracharlo	38
Pechuga rellena	
de albaricoque y	
cítricos	40, 41
Salsa de pan para	
el pavo	60
Pierna de cordero desmenuada	
al horno	34
Pierna de cordero asada con	
salsa de gusano	22
Pierna de cordero asada al	
ajo y romero	22, 23
Pierna de cordero	
en salsa	19
Pollo	
Asado con esmeralda	
y bacón	32, 33
Asado con relleno	
de frutas	36

Crisol relleno y acur	
un pollo	56
Crisol	62
Relleno asado	
con salsa de	
champiñones	56, 57
Salsa de pan para	
el pollo	60
R	
Rellenos	
Cómo relleno	
un pavo	42
Cómo relleno un	
pollo	56
De albaricoque	
y hierbas	56, 57
De nueces y jurel	57
De salsa y cebolla	57
Pepitillo	22
Receta regar	16
Guiso	47
Hacina	12
Receta las hierbas	
con salsa brasileña	10, 11
Roshifusión en	
su jugo	3, 5
S	
Salsas	
Brasera	9

Sandwich	60
Carnicero	60
De chuparitos	34
De manzana	60, 61
De menta	61
De menta y gusano	19
De naranja	45
De pan	60
De vino	37
Pavito de cordero	62
Salmón de	
cerdo con manzana y	
mentas	26, 27
Salmón a la	
parrilla con salsa	
brasa	8, 9
T	
Tipo de pavo con queso	
azul en la parrilla	6, 7
Ternero	3, 29
Tiempo de cocinar	3
V	
Verduras a la	
brasa	52
Z	
Zanahoria	
glacé	30, 31

## OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN

# H KLICKOWSKI

Cocina China  
 Pares y bollos  
 Recetas clásicas de guisos  
 Deliciosos platos al curry  
 Clásicas recetas con patitas  
 Sopas de todo el mundo  
 Platos clásicos de verduras  
 Pequeñas delicias de fiesta  
 Aperitivos y entrantes  
 Cocina ligera  
 Salsas y aliños  
 Pastes rápidos y sabrosos  
 Sabrosas tapas  
 Menús para toda la familia  
 Tartas dulces y saladas  
 Pasta rápida  
 Cocina vegetariana rápida  
 Las hierbas imprescindibles  
 Helados y postres  
 Cocina japonesa y coreana  
 Asados  
 Muffins y scones  
 Tortitas, crêpes y rebosados  
 Guisos y cazuelas  
 Recetas de patata populares  
 Masas y hojaldres  
 Sensacionales cócteles y bebidas para fiestas  
 Pastes y puffins  
 Dulces y bombones  
 Recetas de carne picada  
 Cocina tex-mex  
 Cocina tailandesa  
 Nuevas recetas de verdura  
 Yuzu cha y otras delicias asiáticas